

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Waktu Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS.....	9
2.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.1 Unsur-Unsur Pariwisata.....	10
2.2 Restoran	11
2.3 Standar Operational Prosedur (SOP)	14
2.4 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	14
2.5 Pengertian <i>Hygiene</i> dan sanitasi	16
2.5.1 Pengertian <i>Hygiene</i>	16
2.5.2 Pengertian Sanitasi.....	17

2.6	<i>Personal Hygiene</i>	20
2.6.1	Pengertian <i>Personal Hygiene</i>	20
2.6.2	<i>Personal Hygiene Food Product</i>	21
2.6.3	<i>Personal Hygiene Food Service</i>	26
2.7	Peraturan <i>Personal Hygiene</i> Sanitasi.....	31
2.8	Kontaminasi Makanan	32
2.9	Penelitian Terdahulu	34
2.10	Kerangka Pemikiran	36
2.11	Hipotesis	36
BAB III METODELOGI PENELITIAN		38
3.1	Jenis Penelitian	38
3.2	Metode Penelitian	38
3.3	Tahapan Penelitian.....	39
3.3.1	Kuisisioner Pekerja.....	40
3.4	Jenis dan Sumber Data.....	40
3.5	Populasi dan Sampel.....	42
3.6	Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	42
3.7	Operational Variable.....	44
3.8	Skala Pengukuran	47
3.9	Teknik Analisis Data	48
3.9.1	Uji Validitas.....	48
3.9.2	Uji Realibilitas.....	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Hasil Penelitian.....	50
4.1.1 Profil Restoran Sindang Reret Bandung.....	50
4.2 Data Penelitian.....	53
4.2.1 Deskripsi Umum Responden	53
4.3 Karakteristik Responden Karyawan Bagian <i>Food Product</i>	53
4.3.1 Jenis Kelamin Pegawai	53
4.3.2 Usia Pegawai	54
4.3.3 Pendidikan pegawai	55
4.4 Rekapitulasi Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food Product</i>	55
4.5 Rekapitulasi Penerapan <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food Product</i>	59
4.6 Karakteristik Responden Bagian <i>Food Service</i>	63
4.6.1 Jenis Kelamin Karyawan	63
4.6.2 Usia Karyawan.....	64
4.6.3 Pendidikan Karyawan	65
4.7 Rekapitulasi Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food Service</i> ...	65
4.8 Rekapitulasi Penerapan <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food Service</i>	69
4.9 Pengawasan <i>Personal Hygiene</i>	73
4.9.1 Pengawasan <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food Product</i>	74
4.9.2 Pengawasan <i>Personal Hygiene</i> di Bagian <i>Food service</i>	76
4.10 Uji Validitas dan Reliabilitas.....	78
4.10.1 Uji Validitas.....	78

4.10.2 Uji Reliabilitas	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	85
5.1 Kesimpulan	85
5.2 Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Daftar Nama Potensi Restoran, Café, dan Bar yang Berizin di Kota Bandung	2
Tabel 1.2	Daftar Nama dan Alamat Restoran Sunda di Kota Bandung Tahun 2015.....	3
Tabel 1.3	Jumlah Pengunjung di Restoran Sindang Reret Juli 2015-Januari 2015	4
Tabel 2.1	Penyakit yang Ditularkan Melalui Manusia.....	22
Tabel 2.2	Penelitian Terdahulu	34
Tabel 3.1	Sumber Data.....	41
Tabel 3.2	Operational Variable	44
Tabel 3.2	Tabel Hasil Skala Likert	48
Tabel 4.1	Jenis Kelamin Karyawan Bagian Food Product.....	54
Tabel 4.2	Usia Karyawan di Bagian Food Product	54
Tabel 4.3	Pendidikan Karyawan di Bagian Food Product	55

Tabel 4.4	Rekapitulasi Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> dibagian <i>Food Product</i>	55
Tabel 4.5	Rekapitulasi Penerapan <i>Personal Hygiene</i> dibagian <i>Food Product</i>	59
Tabel 4.6	Jenis Kelamin Karyawan Bagian <i>Food Service</i>	64
Tabel 4.7	Usia Karyawan Bagian <i>Food Service</i>	64
Tabel 4.8	Pendidikan Karyawan Bagian <i>Food Service</i>	65
Tabel 4.9	Rekapitulasi Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> dibagian <i>Food Service</i>	65
Tabel 4.10	Rekapitulasi Penerapan <i>Personal Hygiene</i> dibagian <i>Food Service</i>	69
Tabel 4.11	SOP Pengawasan <i>Personal Hygiene</i> Bagian <i>Food Product</i>	74
Tabel 4.12	SOP Pengawasan <i>Personal Hygiene</i> Bagian <i>Food Service</i>	76
Tabel 4.13	Uji Validitas Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Product</i>	78
Tabel 4.14	Uji Validitas Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Product</i>	79
Tabel 4.15	Uji Validitas Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Service</i>	80
Tabel 4.16	Uji Validitas Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Service</i>	81

Tabel 4.17	Uji Reliabilitas Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Product</i>	82
Tabel 4.18	Uji Reliabilitas Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Product</i>	83
Tabel 4.19	Uji Reliabilitas Pemahaman <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Service</i>	83
Tabel 4.20	Uji Reliabilitas Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Kepada Bagian <i>Food Service</i>	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Data Kunjungan Wisatawan Kota Bandung.....	1
Gambar 1.2	Presentase Pra-Penelitian Di Restoran Sindang Reret Bandung...	5
Gambar 2.1	Sumber-sumber Kontaminasi Makanan Menurut Adams dan Motarjeni Dalam Buku Fathonah.....	32
Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran	36
Gambar 4.1	Kontinun Jawaban Responden Karyawan Bagian <i>Food Product</i> Terhadap Pemahaman <i>Personal Hygiene</i>	59
Gambar 4.2	Kontinun Jawaban Responden Karyawan Bagian <i>Food Product</i> Terhadap Penerapan <i>Personal Hygiene</i>	63
Gambar 4.3	Kontinun Jawaban Responden Karyawan Bagian <i>Food Service</i> Terhadap Pemahaman <i>Personal Hygiene</i>	68

Gambar 4.2	Kontinun Jawaban Responden Karyawan Bagian <i>Food Service</i> Terhadap Penerapan <i>Personal Hygiene</i>	73
------------	--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	SOP Pengawasan
Lampiran 2	Kuesioner Karyawan
Lampiran 3	Koding Data
Lampiran 4	Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner
Lampiran 5	SK Pembimbing dan SK Sidang
Lampiran 6	Lembar Bimbingan
Lampiran 7	Surat Keterangan Penelitian
Lampiran 8	Biodata Penulis

